Amaro del Capo: ecco i cocktail per l’estate

moma2-294b7958

cocktail con amaro del capoAmaro del Capo, prodotto simbolo della storica distilleria calabrese Caffo preparato secondo una ricetta tradizionale dall’infusione di erbe medicinali, frutti aromatici e radici che crescono in Calabria, regione del Sud Italia, è l’ingrediente ideale di cocktail estivi. Ecco qualche originale suggerimento.

Capo Tonic

- Bicchiere alto da drink pieno di ghiaccio
- 2,5 cl Amaro del Capo
- Completare con tonica
- Piccolo pezzo di lime spremuto e lasciato cadere nel bicchiere
- Mescolare e guarnire con fetta d’arancio

Momo’

- 2 cl di Bitter Campari
- 2 cl di Amaro del Capo
- allungare con 12 cl di soda
- Guarnire con uno spiedino di cubetti di ananas, su cui è stato grattugiato del peperoncino **cocktail refresh**piccante. Versare in bicchiere importante.

Refresh your summer

- 1/3 Vecchio Amaro del Capo
- 1/3 Liquorice, 1/3 acqua tonica
- Servire guarnendo con menta fresca.

Gruppo Caffo, che da oltre 100 anni produce alcolici tra cui appunto il famoso Vecchio Amaro del Capo, ha recentemente incluso tra i suoi marchi una realtà storica come la Borsci, fondata nel 1840,

ed è pronto a rilanciare il famoso Elisir San Marzano. E' stato infatti stipulato lo scorso 23 ottobre 2013, l'atto notarile relativo al contratto di affitto con diritto di prelazione all'acquisto tra la BSM Srl (rappresentata da Giuseppe Caffo, presidente del Gruppo e dall'amministratore Sebastiano Caffo) e la curatela fallimentare della ILBI Spa. Ecco quindi una ricetta anche con il famoso San Marzano Borsci.

Mocca Marzano

- 2,5 cl Borsci San Marzano
- 4 cl Vodka Pololux Dry
- 1 cl Kalua
- 1 Caffè Espresso
- Shakerare con ghiaccio finché si crea una schiuma e filtrare il tutto in un bicchiere da Martini. Guarnire con un po' di panna montata e un chicco di caffè.